DOPPIOZERO

Ricette immateriali. Cicatielli a ciambuttella col pulieo

Sandro Abruzzese

7 Novembre 2018

La ricetta dell'Appennino irpino che sto per illustrare l'ho appresa in casa, da ragazzo, sulla tavola di mia madre. L'ho appresa poi nelle piazze del mio paese, o a casa di amici. E pure l'ho appresa, parafrasando Vasco Brondi, "alle feste dell'Unità che non ci sono più", sono scomparse ormai da tempo nell'Appennino irpino.

Insomma, è una ricetta semplicissima, composta da pochi ingredienti, una pasta col sugo chiamata *cicatielli a ciambuttella col pulieo*. I *cicatielli* sono fatti di pasta fresca, la *ciambuttella* è invece un sugo di conserva di pomodoro a cui si aggiungono dei peperoni soffritti, in ultimo occorre un'erba aromatica selvatica, il *pulieo*, legata alla famiglia della menta.

Se ho scelto questa ricetta non è tanto per la tradizione, a cui pur sono legato, quanto perché il suo carattere conviviale mi ricorda una frase di Baudrillard in *L'America*: più triste di un mendicante, scriveva trent'anni fa il francese, dopo aver osservato le strade di New York all'ora del pranzo, "è l'uomo che mangia solo in pubblico".

Ripenso spesso a questa immagine di solitudine della grande metropoli, anche perché la mia ricetta è quella delle feste, dell'ospitalità e dello stare insieme.

Favorisci, infatti, usano ripetere davanti alla tavola imbandita, nel loro dialetto spigoloso, i vecchi dell'Appennino meridionale. La parola *favorisci* risponde a un imperativo categorico, meccanico e rituale. Si invita l'ospite a scacciare insieme a noi la morte, poiché la sazietà dona la forza per affrontare il mondo.

Dunque, mangiare insieme, in qualche modo, vuol dire *non essere soli*. Vuol dire accettare e essere accettati, è il riconoscimento reciproco di una matrice comune,

di un *senso comune dell'umano*. E *favorisci* è un ormai desueto invito che implica inesorabilmente il restare, mandando all'aria ogni altro proposito. Qualsiasi *cristiano* deve *favorire*, e d'altronde *cristiano*, ricorda Carlo Levi nel *Cristo si è fermato a Eboli*, per i contadini significa nient'altro che *essere umano*.

Oggi non c'è quasi più traccia delle Zelinda di D'Arzo, di Zebio Còtal di Cavani, dei volti di Silone, di Jovine e Dolci, dei personaggi di Carlo Levi e Scotellaro, dei paesani di Meneghello. Quei volti sapientemente descritti restano negli ottuagenari o nelle vecchie fotografie analogiche che ritraggono un passato distante, più che lontano. L'abbondanza ha ingentilito i corpi e la medaglia si è capovolta: alla fame, come ben ricordava Vito Teti in *Il colore del cibo*, si è sostituita la *dieta mediterranea*.

Tuttavia, basterebbe davvero poco per rivederli quei volti, e vederli negli occhi di altri giovani, per giunta. Dovremmo solo abbandonare le ultime dorsali irpine per le vicine terre di pianura del caporalato pugliese. Dopo Vallata e Candela, ecco Cerignola, Stornara, Orta Nova, ecco le campagne gremite di raccoglitori di pomodori polacchi, rumeni, africani. È lì vicino che la nostra storia, ci ha insegnato Alessandro Leogrande, si replica senza concedere alcuna farsa; è lì che, alla luce del sole, la nostra fortuna relativa diviene la sfortuna di qualcun altro.

I corpi e i volti parlano chiaro, il corpo del mondo non mente, non ne ha bisogno, e magari anche i pomodori della nostra ricetta, del nostro piatto festivo e conviviale, qualche volta saranno venuti da quei luoghi di dolore e sfruttamento.

Ebbene, sono convinto che il cibo abbia in seno, al pari del linguaggio, le caratteristiche per costituire una sua archeologia del saper vivere. Seguirlo può spiegare molte cose su questa terra madre e sulla sua stessa discorsività. Se le antiche ricette, nelle loro stratificazioni, nei sedimenti, trattengono impronte, tracce, insieme a un relativo spazio di indagine, e finiscono per disegnare le fattezze di una civiltà solida e radicata; di contro la filiera della grande distribuzione del cibo porta dritta all'irrazionalità con cui, nell'ingiustizia globale, si continua a produrre e sfruttare, senza limiti né responsabilità.

In fin dei conti, di mondi, ce n'è ben più di uno sul pianeta. Questa mia ricetta parla solo di quello agricolo, che non va rimpianto, bensì contestualizzato, poiché

patrimonio necessario a ripensare l’odierna relazione uomo-ambiente.

L’altro mondo in questione, invece, quello mediatico, liquido e superficiale, lo sappiamo bene, è abitato dai peggiori istinti di un eterno presente. Si impone ovunque e, avendo cura di uniformare o distruggere, laddove approda, occupa qualsiasi orizzonte. Alle sue spalle, svanite orme e tragitti, sopravvive un unico indistinto deserto, in cui non resta che perdersi. *Più triste di un mendicante, è l’uomo che mangia solo in pubblico*.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

